Calphalon®

7 Qt. Digital Slow Cooker QUICK START GUIDE

Model 1779208

Thank you for choosing a 7 Qt. Calphalon Digital Slow Cooker.

We know you are excited to begin using your slow cooker, and this Quick Start Guide is designed to help you do just that. However, it is not a substitute for the User Guide. Please read the User Guide carefully and keep it for future reference.

If you have additional questions or concerns, or wish to return product(s), please contact Calphalon Customer Service at 1-800-809-7267. Please, do not return this product to the store.

GETTING STARTED

Step 1: UNPACK

- Carefully remove all the pieces of the slow cooker from the packaging and place on counter near a suitable electrical outlet. (See **page 4** of the User Guide for information regarding electrical requirements.)
- Before the first use, wash the removable ceramic crock and glass cover in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Insert ceramic crock into slow cooker base.
- Place slow cooker on a dry, level surface. Allow air circulation around the slow cooker, keeping it away from window treatments, walls, towels, etc.
- Plug power cord into 3-prong electrical outlet. The slow cooker will chime once and the **Start/Cancel** button will blink. The slow cooker is ready for operation.

Step 2: BEGIN SLOW COOKING

- **Fill**

  Fill the ceramic crock between ½ and ¾ full with ingredients. Spread the ingredients evenly across the bottom of the crock. Remember the following tips:

– **REFRIGERATE** perishable foods before placing them in a slow cooker.

– **THAW** any frozen ingredients before placing them in the slow cooker.

– **CUT** large pieces of meat or poultry into smaller pieces. Remove fat and skin.

– **BROWN** meats before adding them to the slow cooker for additional flavor.

– **LAYER** foods according to how quickly they cook. Layer vegetables first, then meat, and pour any cooking liquids over top.

- **Select Cooking Mode**

  To modify the cooking mode, press the **Up** and **Down** arrows positioned next to the cooking mode options. Select between **Auto**, **High**, **Low** and **Warm**. When you select a cooking mode, a selection box will appear.

Consider the following general tips for selecting a heat setting.

Auto – This automatically sets the slow cooker to operate on High for two hours. Then, the slow cooker switches over to Low for the remainder of the programmed cooking time. Note that Auto will be displayed, even though the slow cooker is cycling through High and Low cooking temperatures. At the end of the programmed cooking cycle, the slow cooker will transition to Warm mode and keep the food warm until serving.

High – Use this setting when you need food cooked within a few hours. One hour of cooking time on High is equal to two hours on Low.

Low – Choose this setting when you want to place food in the slow cooker in the morning and return home in the evening to serve dinner. Many recipes cooked on the Low setting take 8–10 hours.

Warm – Use this setting to keep cooked foods warm until serving. **DO NOT** use the Warm setting to reheat leftovers or to cook foods (since the temperature is not hot enough to do so).

- **Set Timer**

  To set the timer, press the **Up** or **Down** arrows to increase or decrease the cooking time in 30-minute increments.

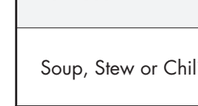
- **Begin Cooking**

  Press the **Start/ Cancel button**. It will stop flashing and remain illuminated. **Press Start to Cook** will disappear and **Time Remaining** will appear. The remaining time will count down on the display. Do not lift the cover during cooking.

- **To Change Cooking Mode or Time:**

  Press the corresponding **Up** or **Down** arrows to adjust accordingly. The time can be changed by 30-minute increments.

- **To Cancel a Cycle:** Simply press the **Start/Cancel** button.The default cooking modes will reappear and the **Start/Cancel** button will flash.



- **Automatic Keep Warm**

  At the end of the designated cooking time the slow cooker display will show **Cooking Complete**. The slow cooker will switch to the Warm setting for up to 4 hours.

- **Power Off & Serve**

  Turn the slow cooker off by pressing the **Start/Cancel** button (if the slow cooker is still operating). Next, grasp the electrical plug and remove it from the outlet.

CAUTION!

Use caution when removing the slow cooker cover. Be sure to use the cool touch handles and pot holders or oven mitts whenever touching the base of the slow cooker. Carefully tilt the cover **away** from you to avoid burns from escaping steam.

Removing the Crock - Use pot holders or oven mitts to remove the crock from the slow cooker. Never place the hot slow cooker or crock on a wooden table or other non-heat-resistant surface. Remove any leftover food and refrigerate in storage containers.

SUGGESTED SETTINGS

The following chart is meant to serve as a general guide for choosing appropriate times and temperatures. Experiment with your favorite foods and recipes to determine ideal cooking cycles.

Food	Suggested Cooking Cycle Choose **ONE** of the settings below to determine your cook time.		
	HIGH	LOW	AUTO
Barbecue Ribs	4 hours	8 hours	6 hours
Pot Roast	4 – 5 hours	8 – 10 hours	6 – 8 hours
Soup, Stew or Chili	4 – 5 hours	8 – 10 hours	6 – 8 hours
Cocktail Meatballs (cooked), in sauce	1 hour		

Calphalon®
A Newell Rubbermaid Company
calphalon.com
©2010

Calphalon

Mijoteuse numérique de 7 litres
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE
Model 1779208

Merci d'avoir choisi une mijoteuse numérique de 7 litres Calphalon.

Nous savons que vous avez hâte d'essayer votre mijoteuse et ce Guide de démarrage rapide est conçu pour vous y aider. Cependant, ce guide ne remplace pas le Guide d'utilisateur. Veuillez lire attentivement le Guide d'utilisateur et le conserver pour référence future.

Si vous avez d'autres questions ou préoccupations, ou si vous voulez retourner le(s) produits(s), veuillez communiquer avec le Service à la clientèle de Calphalon au 1 800 809-7267. Ne pas retourner ce produit au magasin.

DÉMARRAGE

Étape 1: DÉBALLAGE

- Retirer doucement toutes les pièces de la mijoteuse de l'emballage et la placer sur le comptoir à proximité d'une prise murale appropriée. (Consulter **la page 30** du Guide d'utilisateur pour les renseignements relatifs aux exigences électriques.)
- Avant la première utilisation, laver le pot en céramique amovible et le couvercle en verre dans l'eau savonneuse tiède. Rincer et sécher à fond.
- Insérer le pot en céramique dans la base de la mijoteuse.
- Placer la mijoteuse sur une surface sèche et de niveau. Permettre une circulation d'air autour de la mijoteuse, la gardant à l'écart des habillages de fenêtres, des murs, des serviettes, etc.
- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise polarisée. La mijoteuse sonnera une fois et le bouton **Start/Cancel (Démarrer/Annuler)** clignotera. La mijoteuse est prête à utiliser.

Étape 2: DÉBUTER LA CUISSON LENTE

- **Remplir**
  Remplir le pot en céramique entre la moitié et le trois quarts d'ingrédients. Étendre les ingrédients de manière uniforme dans le pot. Rappelez-vous des conseils suivants:

– **RÉFRIGÉRER** les aliments périssables avant de les placer dans la mijoteuse.

– **DÉCONGELER** les ingrédients congelés, comme le poulet et les viandes, avant de les placer dans la mijoteuse.

– **COUPER** les gros morceaux de viande ou de poulet en morceaux plus petits. Enlever le gras et la peau.

– **BRUNIR** les viandes avant de les ajouter à la mijoteuse pour une saveur plus riche.

– **ÉTENDRE EN COUCHES** les aliments selon leur rapidité de cuisson. Étendre les légumes en premier, puis la viande et verser tout liquide de cuisson par-dessus.

- **Sélectionner le mode de cuisson**
  Pour modifier un mode de cuisson, appuyer sur les flèches **Up (Haut)** et **Down (Bas)** situées à côté des options du mode de cuisson. Sélectionner entre **Auto, High (Élevé), Low (Bas)** et **Warm (Réchaud).** Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, une boîte de sélection apparaîtra.

Prenez les conseils suivants en considération pour la sélection du réglage de la chaleur.

Auto - Ce mode règle automatiquement la mijoteuse à High (Élevé) pendant deux heures. Puis, la mijoteuse passe à Low (bas) pour la durée programmée de cuisson restante. Veuillez noter que la mention Auto sera affichée, même si la mijoteuse passe par les températures de cuisson High (élevé) et Low (bas). À la fin du cycle de cuisson, la mijoteuse passe au mode Warm (Réchaud) et conserve les aliments au chaud jusqu'au moment de servir.

High (Élevé) – Utiliser ce réglage lorsque la durée est courte et que vous devez faire cuire les aliments en quelques heures. En général, une heure de cuisson au mode High (Élevé) est équivalent à deux heures au mode Low (Bas).

Low (Bas) – Choisir ce réglage lorsque vous désirez placer des aliments dans la mijoteuse le matin et servir le repas au retour à la maison en fin de journée. Plusieurs recettes de plats principaux cuits au mode Low (Bas) prennent de huit à dix heures de cuisson.

Warm (Réchaud) – Utiliser ce réglage pour garder les aliments au chaud jusqu au moment de servir. NE PAS utiliser le mode Warm (Réchaud) pour réchauffer les restes ou pour cuire les aliments (puisque la température n est pas suffisamment chaude pour le faire).

- **Réglage de la minuterie**
  Pour régler la minuterie, appuyer sur les flèches **Up (Haut)** ou **Down (Bas)** pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson par incréments de 30 minutes.

- **Début de la cuisson**
  Appuyer sur le bouton **Start/Cancel (Démarrer/Annuler).** Il cessera de clignoter et demeurera allumé. Sélectionner **Press Start to Cook (Appuyer pour démarrer la cuisson)** et l'option disparaîtra de l'écran et **Time Remaining (Durée restante)** apparaîtra. Le temps restant s'affichera, avec un compte à rebours, sur l'afficheur. Ne pas soulever le couvercle en verre pendant la cuisson.

- **Pour changer le mode de cuisson ou la durée:** Appuyer sur les flèches **Up (haut)** ou **Down (bas)** pour ajuster en conséquence. La durée peut être modifiée par incréments de 30 minutes.
- **Pour annuler un cycle:** Appuyer simplement sur le bouton **Start/Cancel (Démarrer/Annuler).** Les modes de cuisson par défaut réapparaîtront et le bouton **Start/Cancel (Démarrer/Annuler)** clignotera.

- **Réchaud automatique:** À la fin de la durée de cuisson désignée, la mijoteuse sonnera une fois et affichera **Cooking Complete (Cuisson complète)..** La mijoteuse passera automatiquement au mode **Warm (Réchaud)** jusqu'à 4 heures.
- **Arrêt et service**
  Éteindre la mijoteuse en appuyant sur le bouton **Start/Cancel (Démarrer/Annuler)** (si la mijoteuse est encore en fonction). Par la suite, agripper la fiche et la retirer de la prise.

MISE EN GARDE

Faire preuve de prudence au moment de retirer le couvercle en verre de la mijoteuse. Veiller à utiliser les poignées froides au toucher et les poignées du pot, ainsi que des mitaines de cuisine au moment de toucher la base de la mijoteuse. **Soulever** doucement le couvercle afin d'éviter les brûlures pouvant être causées par la vapeur qui s'échappe.

Retirer le pot - Utiliser les poignées ou les mitaines de cuisine pour retirer le pot de la mijoteuse, au besoin. Ne jamais placer la mijoteuse chaude ou le pot directement sur une table en bois ou toute autre surface non résistante à la chaleur. Retirer tout restant de nourriture et réfrigérer dans des contenants.

RÉGLAGES SUGGÉRÉS

Le tableau suivant est conçu à titre de guide général pour choisir les durées de cuisson et les températures appropriées. Faites l'essai avec vos aliments et vos recettes préférées pour déterminer les cycles de cuisson idéale. Voir le guide d'utilisateur pour des recettes.

Aliments	Réglages suggérés Sélectionner **UN** des modes indiqués ci-après pour déterminer ladurée de cuisson		
	HIGH (élevé)	LOW (bas)	AUTO (auto)
Côtes levées au barbeque	4 heures	8 heures	6 heures
B'uf braisé	4 à 5 heures	8 à 10 heures	6 à 8 heures
Soupe, ragoût ou chili	4 à 5 heures	8 à 10 heures	6 à 8 heures
Boulettes de viande cocktail (cuites), en sauce	1 heure		